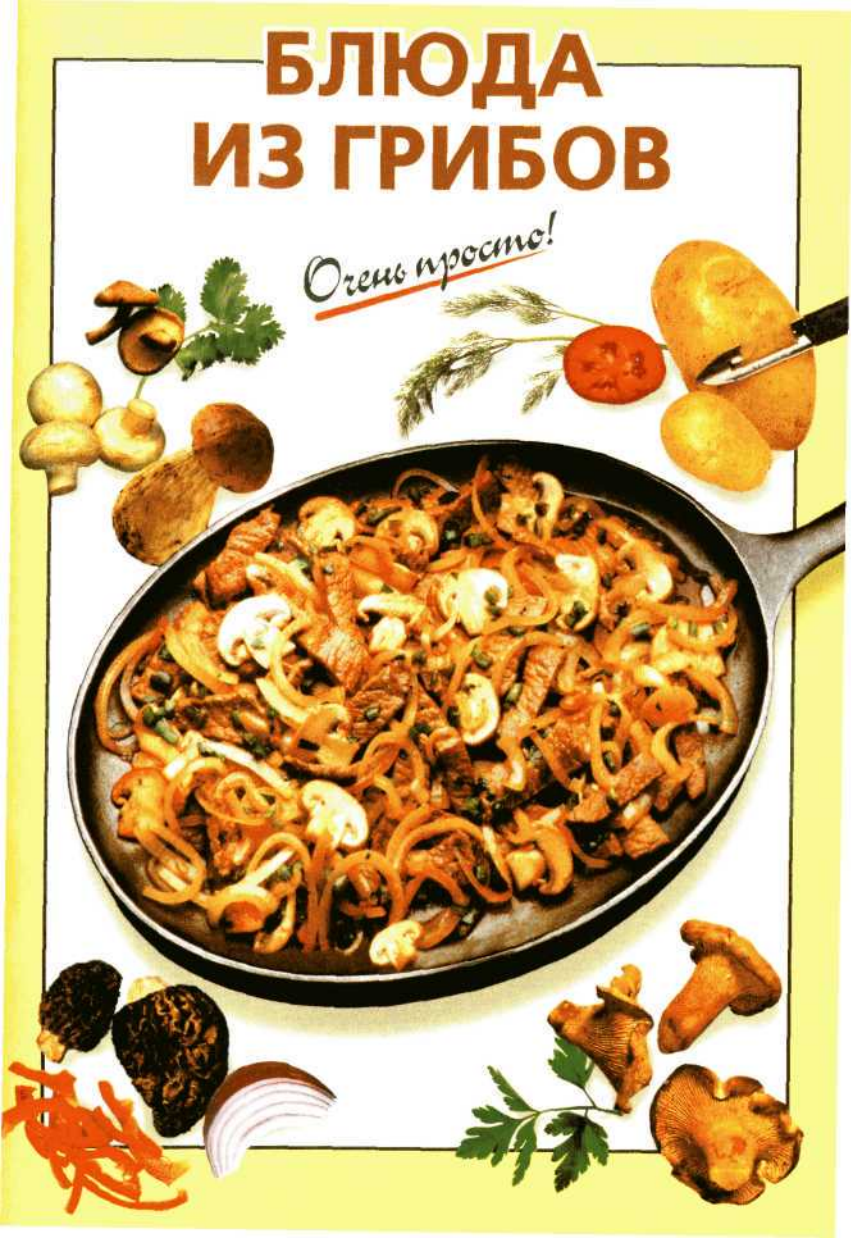
VISIT…

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Очень просто!



ББК 'Ч>.992
Б71

Составитель *И. В. Довбенко*

Б 7] Блюда из грибов / Сост. И. В. Довбенко. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. - 64 с.

Грибы, обладающие специфическим вкусом и приятным ароматом, пользуются заслуженной славой как деликатесные продукты. Из грибов получаются великолепные закуски, салаты, начинки для пирогов. Грибы также очень хорошо сочетаются с другими продуктами, особенно приятные вкусовые сочетания получаются в блюдах из грибов с мясом, птицей и рыбой.

В этой книге собраны наиболее интересные рецепты приготовления блюд из грибов.

© «Терция», составление, 2007
© «Терция», оформление, 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ISBN 978-5-699-00777-6

www.infanata.org

Предисловие

Грибы, обладающие специфическим вкусом и замечательным ароматом, пользуются заслуженной славой как деликатесные продукты.

В свежих грибах содержатся до 3% белков, сахара, ферменты, эфирные масла и главное – значительное количество экстрактивных веществ, что дает возможность широко использовать их для приготовления отваров, бульонов и соусов с прекрасными вкусовыми качествами. Из-за необычного тонкого вкуса грибы очень часто приготовляют с другими продуктами, особенно благородные вкусовые сочетания получаются в блюдах из грибов с мясом птицы или с рыбой.

Грибы относятся к наиболее скоропортящимся продуктам. В свежем виде они сохраняются лишь несколько часов, перевозку на дальние расстояния не выдерживают, поэтому не позже чем через 4–5 часов после сбора их желательно обработать. Исключение составляют лишь шампиньоны, вешенки и лисички, которые в течение суток можно хранить в холодильнике.

При обработке грибов следует учитывать, что они очень ломкие, поэтому мыть их надо быстро и осторожно. Лучше всего мыть грибы под струей воды. Такая мойка противопоказана лишь для очень хрупких грибов: сыроежек, лисичек, опят.

Потом приступают к чистке. Многие грибы содержат легко окисляющиеся вещества, которые от соприкосновения с воздухом быстро темнеют (маслята, моховики, шампиньоны, рыжики, подосиновики).

Потемневшие грибы имеют непривлекательный вид. Чтобы этого не случилось, при чистке и резке таких грибов надо проводить всю работу быстро и не допускать, чтобы очищенные грибы находились на воздухе, а сразу же опускать их в воду, в которую заранее нужно добавить 1 ч. ложку соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды.

ЗАКУСКИ

Бутерброд с шампиньонами

На 1 порцию: 70 г свежих молодых шампиньонов, по 1 ч. ложке лимонного сока и растительного масла, 1 ломтик белого хлеба, 1/2 зубчика чеснока, 10 г сливочного масла, 1/2 яйца, сваренного вкрутую, 1 ч. ложка любой рубленой пряной зелени, черный молотый перец, соль по вкусу.

Опустить вымытые и обсушенные шампиньоны в кипящую воду и поварить 5 мин, затем откинуть их на дуршлаг и дать воде стечь. Шампиньоны нарезать ломтиками, смешать с лимонным соком, растительным маслом, солью и молотым перцем.

Хлеб натереть с одной стороны зубчиком чеснока. Намазать хлеб с другой стороны сливочным маслом, сверху положить подготовленные шампиньоны, посыпать рубленым яйцом и зеленью.

Грибное карпаччио

На 4 порции: 250 г свежих крупных шампиньонов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 пучок базилика, 1 небольшой помидор, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 1/2 ч.

ложки маринованных семян зеленого перца, 2 ст. ложки оливкового масла, 30 г пармезана, соль по вкусу.

Грибы очистить, нарезать тонкими кружочками и разложить на 4 тарелки. Сбрызнуть лимонным соком.

Базилик помыть, обсушить, листочки нарезать тонкими полосками. Помидор помыть, обсушить и нарубить маленькими кубиками.

Уксус смешать с солью и семенами перца. Добавить масло, базилик и нарезанный помидор. Соус распределить равномерно на грибы. Посыпать мелко нарезанным сыром (можно также огурцом) и подать карпаччио.

Закуска из соленых грибов

200 г соленых грибов, 2 луковицы (или 4 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука), 3–4 ст. ложки растительного масла, зелень укропа по вкусу.

Молодые, крепкие соленые грибы (грузди, волнушки, подгрузди, серушки и др.) нарезать кубиками или ломтиками, полить растительным маслом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком и укропом.

Подавать как закуску к отварному картофелю.

Закуска из соленых грибов со сметаной

250 г грибов, 40 г зеленого лука, 150 г сметаны, соль по вкусу.

Соленые грибы нарезать, добавить к ним сметану, мелко нарезанный зеленый лук, соль и все хорошо перемешать.

Закуска с копченой рыбой и салатом из шампиньонов

На 2 порции: 1 филе любой копченой белой рыбы весом 150–200 г, 150 г небольших шампиньонов, 4 ломтика серого хлеба, 10 фаршированных маслин, 2 ст. ложки маленьких консервированных луковиц, 3 ст. ложки 20%-ного творога, по 1 ст. ложке растительного масла и томатного кетчупа, по 1/2 ч. ложки черного молотого перца и сахара, 1 ч. ложка винного уксуса, 1 кисловатое небольшое яблоко, листья салата.

Положить листья салата на поднос. Ломтики хлеба с рыбой положить на листья салата. Маслины нарезать. Шампиньоны вымыть, обсушить и нарезать тонкими пластинками. Консервированный лук нарезать колечками. Творог смешать с растительным маслом, кетчупом, молотым перцем, сахаром и уксусом.

Яблоко очистить, разрезать на 4 части, вынуть сердцевину и тонко построгать в творожный крем, смешать его с остальными продуктами. Салат положить на кусочки рыбы.

Свекольно-грибная икра

На 5 порций: 600 г вареной свеклы, 75 г сушеных грибов, 4 луковицы, 150 г растительного масла, 3 зубчика чеснока, черный молотый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.

Грибы отварить в течение 1–1 $^1/_2$ часа. Свеклу натереть на крупной терке, отваренные грибы мелко порубить. Лук тонко нашинковать и пассеровать до готовности на растительном масле, затем добавить к луку подготовленную свеклу и грибы, массу немного обжарить. На мелкой терке натереть чеснок и добавить в массу, все вымешать. Добавить соль и перец.

До подачи к столу выдержать на холоде в течение 40 мин. Икру уложить горкой, украсить веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные грибным салатом

8 помидоров, 100 г соленых или маринованных грибов, 1–2 луковицы или 4–5 ст. ложек рубленого зеленого лука, 1 яйцо, 120 г сметаны, листья зеленого салата, черный молотый перец и соль по вкусу.

Соленые или маринованные грибы измельчить, смешать с нарубленным луком, добавить перец и заправить сметаной. Верхушки помидоров надрезать так, чтобы получились крышечки. Аккуратно выбрать мякоть и образовавшееся углубление заполнить грибным салатом. Крышечки помидоров должны слегка прикрывать салат.

Блюдо выложить листьями салата, на них положить помидоры, несколько долек сваренного вкрутую яйца, зелень.

Помидоры с грибами по-домашнему

8 крупных помидоров, 200 г свежих грибов, 2 луковицы, 4 ст. ложки молотых сухарей, 4 ст. ложки растительного масла (подсолнечного или оливкового), 4 зуб-

чика чеснока, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

У промытых и обсушенных помидоров срезать верхушку и выбрать сердцевину. Поджарить на растительном масле мелко нарезанный лук и, когда он зарумянится, добавить в сковороду измельченные грибы, мякоть помидоров, поперчить, посолить и тушить до готовности грибов. Перед окончанием тушения смесь приправить растертым с солью чесноком.

Подготовленные помидоры заполнить фаршем, прикрыть срезанными верхушками и уложить на смазанный маслом противень. Сверху сбрызнуть помидоры растительным маслом, обсыпать молотыми сухарями и запечь в хорошо разогретой духовке. Готовые помидоры украсить зеленью петрушки.

По желанию в фарш можно добавить 3–4 ст. ложки вареного рассыпчатого риса. При этом нужно соответственно уменьшить количество лука.

Омлет с маринованными грибами

8 яиц, 300 – 350 г маринованных грибов, 3 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 ч. ложка сахара, зелень и соль по вкусу.

Грибы и лук измельчить и обжарить на растительном масле в течение 10–15 мин. Добавить зеленый горошек и прогреть с грибами и луком 3–5 мин. Яйца растереть с солью и сахаром, всыпать муку и тщательно размешать. В эту смесь при постоянном помешивании осторожно влить молоко. На смазанную маслом, хорошо

разогретую широкую сковороду вылить тонким слоем яично-молочную смесь и обжарить ее с обеих сторон на сильном огне. Сковороду при этом нужно периодически встряхивать, чтобы масса прогрелась равномерно.

На готовый омлет выложить грибную начинку. Свернуть омлет рулетом, слегка прижать ножом и немного прогреть. Перед подачей омлет полить сметаной и украсить зеленью петрушки.

Омлет со свежими грибами

2 яйца, 250 г белых грибов или шампиньонов, 1 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Измельченные грибы потушить в собственном соку. Из муки, молока, яиц и соли сделать смесь для омлета. Разогреть масло, вылить в него половину смеси для омлета, выложить сверху начинку из грибов, вылить оставшуюся смесь, обжарить с обеих сторон.

Омлет с грибами и картофелем

На 4 порции: 6 яиц, 700 г грибов (лучше вешенок), 8 мелких клубней картофеля, 1 пучок молодого зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 1–2 ст. ложки растительного масла, 200 г сметаны, 3/5 стакана безалкогольного пива, 2 ст. ложки очищенных семечек подсолнечника, 2–3 ст. ложки рубленой петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель хорошо вымыть и варить в мундире в подсоленной воде 20 мин. Духовку нагреть до температуры 75° С. Грибы очистить, нарезать соломкой. Лук промыть, нарезать тонкими колечками. Чеснок очистить, размять в чесноковыжималке. В большой тефлоновой сковороде нагреть растительное масло, обжаривать в нем 5–7 мин на среднем огне грибы, чеснок, лук, помешивая, влить сметану, приправить солью, перцем, и поставить в теплую духовку. Смешать яйца с пивом, приправить солью и перцем и поджарить омлет на сковороде в оставшемся масле. Сложить омлет пополам. Начинить омлет небольшим количеством грибной смеси, остальную смесь выложить вокруг, рядом положить очищенный картофель, посыпать петрушкой и семечками.

Шампиньоны в хрустящем паштете

300 г мелких шампиньонов, 100 г вареной ветчины, 1 пучок петрушки, 60 г сливочного масла, 1 2/5 стакана муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 4 яичных желтка, 600 г мяса индейки или курицы, 3 ст. ложки сладкого красного вина, 200 г панировочных сухарей, 1 л растительного масла для фритюра, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мелко порубить ветчину и петрушку. 40 г сливочного масла растопить, добавить 3 ст. ложки муки и обжарить ее до светло-желтого цвета. Постепенно долить молоко к муке и поварить соус 10 мин, помешивая. В остывший соус добавить яичные желтки. Мясо птицы пропустить два раза через мясорубку, смешать с соусом, ветчиной, петрушкой, 2 ст. ложками муки, оставшимся сливочным маслом, вином, солью и перцем. Каждый шампиньон обернуть небольшим количеством фарша и слегка прижать фарш

к грибу. Обвалять полученные шарики в оставшейся муке, взбитых яйцах и панировочных сухарях. Растительное масло разогреть во фритюрнице или глубоком сотейнике, обжарить шампиньоны в течение 6–8 мин до образования хрустящей корочки.

Тарталетки с лисичками

На 4 тарталетки: 160 г готового соленого песочного теста, 500 г лисичек, 40 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки соли, 1–2 стебля зеленого лука (лучше шалот), 1/2 пучка петрушки, по 2 ст. ложки растительного масла и винного уксуса, по 2 ст. ложки сливок и майонеза, 4 формочки для выпечки тарталеток, молотый тмин и черный молотый перец по вкусу.

Раскатать тесто, выложить его в формочки и печь 10–12 мин в духовке, разогретой до температуры 220° С. Готовые корочки остудить.

Лисички обжаривать в сливочном масле 10–12 мин, добавив соль и тмин. Дать лисичкам остыть. Лук и петрушку мелко порубить. Растительное масло смешать с уксусом, луком, петрушкой, молотым перцем и добавить эту смесь в грибы. Наполнить грибами тарталетки. Сливки взбить, смешать их с майонезом и положить на тарталетки.

Помидоры, фаршированные грибами с рисом

На 5 порций: 800 г свежих помидоров, 30–40 г молотых сухарей, 30 г сыра, 30 г сливочного масла.

Для фарша: 400 г белых грибов (шампиньонов), 100 г рисовой крупы, 100 г моркови, 70 г растительного масла, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, 150 г сметаны или 250 г молочного или сметанного соуса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, вынуть сердцевину. Грибы промыть, мелко нарезать и обжарить с добавлением мелко нарезанных сердцевин помидоров. Лук и морковь нарезать соломкой и обжарить.

Рис перебрать, промыть и варить в большом количестве воды (на 100 г риса взять 500 мл воды). Готовый рис откинуть на сито, дать воде стечь и переложить в посуду. В рис положить готовые грибы, лук, морковь, соль, черный молотый перец, мелко нарубленный чеснок, зелень петрушки, все хорошо перемешать.

Помидоры наполнить фаршем, положить их на смазанную маслом сковороду, посыпать сухарями, тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать около 20 мин.

При подаче на стол фаршированные помидоры полить молочным или сметанным соусом или отдельно подать сметану.

Икра из соленых или маринованных грибов

200 г грибов, 1 крупная луковица, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Соленые или маринованные грибы (белые, подберезовики и подосиновики) мелко нарубить, добавить нашинкованный лук, поджаренный на растительном масле. Смесь посолить, посыпать перцем, перемешать. Икру

выложить в салатник, украсить кольцами лука или посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Икра из сушеных грибов

100 г сушеных грибов, 1 лавровый лист, 1 крупная луковица, 3 1/2 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Грибы хорошо промыть, замочить в холодной воде на 1–1 1/2 часа, положить специи, варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку. На растительном масле поджарить мелко нарезанный лук, смешать его с грибами и тушить на слабом огне 7–10 мин. Когда икра остынет, посолить ее.

Рыбный салат с грибами

200 г грибов (особенно подходят трутовики), 4 ст. ложки оливкового масла, сок 1 лимона, соль, 200 г рыбного филе, 8 филе анчоусов (мойвы) в масле, 200 г помидоров, 2 сваренных вкрутую яйца, 15 маслин (без косточек), 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка белого винного уксуса, 1 ст. ложка нарубленной петрушки, черный молотый перец.

Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Разогреть на сковороде 2 ст. ложки оливкового масла и тушить грибы, посолив и добавив 1 ст. ложку лимонного сока.

Залить в кастрюлю немного воды, посолить, довести до кипения и варить рыбное филе примерно 8 мин. Вынуть филе и нарезать крупными кусками. Еще раз вскипятить отвар, надрезать помидоры, опустить на 15 секунд в кипящую воду, потом снять кожицу. Разрезать помидоры, удалить семена, а мякоть нарезать ломтиками.

Очистить сваренные вкрутую яйца и разрезать на 4 части. Осторожно перемешать в салатнице рыбу, грибы, помидоры и маслины.

Очистить чеснок и очень мелко нарубить. Приготовить маринад из винного уксуса, 2 ст. ложек оливкового масла, оставшегося лимонного сока, чеснока, петрушки, соли и перца. Залить салат маринадом, перемешать

и поставить в холодное место не менее чем на 1 час. После этого украсить салат яйцом и филе анчоусов.

Грибы с крабами под майонезом

300 г грибов (особенно подходят шампиньоны или трутовики серо-желтые), 300–350 г очищенных крабов, 6 ст. ложек майонеза, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 стебелек мелиссы, белый винный уксус, черный молотый перец, соль по вкусу.

Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать соломкой. Разогреть в большой кастрюле достаточное количество воды, добавить немного уксуса и бланшировать грибы около 10 мин.

После этого грибы вынуть (вода должна стечь) и смешать с крабами и майонезом. Приправить салат лимонным соком, солью и перцем по вкусу.

Вымыть мелиссу, стряхнуть воду, снять листики со стебля, мелко нарубить и посыпать салат.

Салат с грибами и цветной капустой

250 г грибов (особенно подходят луговые шампиньоны), 1 небольшой кочан цветной капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка горчицы (не очень острой), 1 ст. ложка нарубленной петрушки, черный молотый перец и красный молотый перец, соль по вкусу.

Тщательно промыть и почистить грибы и цветную капусту. Разделить кочан на соцветия, грибы промокнуть салфеткой и мелко нарезать.

Вскипятить воду в большой кастрюле и варить цветную капусту около 20 мин. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку растительного масла и быстро обжарить грибы. Грибы и капусту соединить и перемешать.

Очистить лук, нарезать его мелкими кубиками. Приготовить заправку, смешав нарезанный лук, 2 ст. ложки растительного масла, горчицу, черный и красный молотый перец и соль.

Залить заправкой грибы и цветную капусту. Перед подачей на стол украсить салат петрушкой.

Подается со свежим хлебом.

Салат из лисичек

На 4 порции: 500 г мелких лисичек, 2 веточки тимьяна, 4 листочка базилика, 4 кусочка филе копченой мойвы, 1 зубчик чеснока, сок 1 лимона, 1 яичный желток, $^2/_3$ стакана оливкового масла, 1 пучок петрушки.

$^1/_2$ л соленой воды с тимьяном довести до кипения, 5 мин покипятить, затем положить в нее вымытые лисички и варить их 5 мин под крышкой на среднем огне. Откинуть грибы на дуршлаг и дать воде стечь. Мелко нарезать листочки базилика. Порубить кусочки мойвы и чеснок, добавить лимонный сок и все перемешать.

Взбить яичный желток, по капле добавляя оливковое масло, пока не получится густой соус. Перемешать лисички с мойвой и соусом и дать настояться при комнатной температуре 30 мин. Перед подачей на стол салат посыпать рубленой петрушкой.

С этим салатом очень вкусны поджаренные ломтики белого хлеба со сливочным маслом.

Салат из соленых груздей

100 г соленых груздей, 75 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец, горчица, зелень петрушки, соль по вкусу.

Соленые грузди крупно нарезать, добавить рубленый лук, зеленый горошек, масло, горчицу, перец, соль. Все смешать, выложить в салатник, украсить зеленью петрушки.

Салат из соленых грибов и квашеной капусты

200 г грибов, 150 г квашеной капусты, 30 г зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложки сахара, черный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Соленые грибы нарезать ломтиками, смешать с квашеной капустой и нарезанным зеленым луком. Смесь заправить маслом, добавить сахар и соль, перемешать. Выложить в салатник, посыпать перцем и украсить веточками петрушки.

Салат из соленых грибов с огурцами и картофелем

300 г грибов, 2 небольших свежих огурца, 2 небольших клубня картофеля, 2 ст. ложки растительного

масла, 2–2 1/2 ч. ложки сахара, листья салата для украшения.

Грибы промыть, отцедить и нарезать ломтиками. Огурцы, отваренный и очищенный от кожуры картофель нарезать брусочками. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом, добавить сахар, посолить и перемешать. Салат выложить на тарелку, посыпать мелко нарезанным зеленым луком и украсить листьями зеленого салата.

Салат из маринованных грибов с зелеными помидорами

200 г маринованных грибов, 200 г свежих зеленых помидоров, 2 вареных яйца, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Помидоры нашинковать соломкой, грибы нарезать, перемешать, заправить майонезом, добавить соль, украсить вареными яйцами.

Салат из маринованных грибов с картофелем и яблоками

200 г маринованных грибов, 2 клубня картофеля, 2 яблока, 1 1/2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Грибы выложить в салатник, крупные предварительно разрезать на несколько частей. Яблоки нарезать соломкой. Все продукты добавить к

грибам, полить заправкой из уксуса и растительного масла, посолить по вкусу и перемешать.

Салат из маринованных грибов с яйцами

300 г грибов, 1 луковица, 150 г сметаны, 2 яйца, консервированный зеленый горошек и соль по вкусу.

Маринованные грибы крупно нарезать, добавить измельченные сваренные вкрутую яйца, горошек, нарезанный лук, соль и сметану. Все перемешать, выложить в салатник, залить сметаной, украсить луком и ломтиками яйца.

Винегрет с солеными грибами

250 г грибов, 1 морковь, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 350 г квашеной капусты, 1 свежий или соленый огурец, 2 луковицы, 50 г растительного масла или 150 г майонеза, столовая горчица, черный молотый перец и соль по вкусу.

Картофель и свеклу отварить, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать огурец. Квашеную капусту отжать, положить к картофелю и свекле. В овощи добавить масло, нарезанный мелкими кубиками лук, соль, перец, горчицу и перемешать. Винегрет можно также заправить майонезом с добавлением томатного соуса. В приготовленный винегрет добавить (четвертую часть от объема) нашинкованные соленые грибы. Винегрет выложить горкой на плоское блюдо, гарнировать оставшимися целыми грибами.

СУПЫ

Суп из белых грибов

90 г сушеных белых грибов, 300 г свежих грибов (лучше белых), 2 зубчика чеснока, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 80 г сливочного масла, 1 пучок зелени (тимьян и фенхель), 4 луковицы, 1 неполный стакан сухого белого вина, 1 стебелек петрушки, 2 яичных желтка, 1 ч. ложка красного винного уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Очистить и мелко нарубить чеснок. Очистить и нарезать тонкими ломтиками морковь. Вымыть сельдерей. Вскипятить в кастрюле 1 л воды. Положить в кастрюлю сушеные белые грибы, сельдерей, чеснок и морковь, посолить и поперчить; варить на медленном огне примерно 2 $^{1}/_{2}$ часа. После этого процедить отвар через сито.

Пока кастрюля стоит на огне, нужно быстро, но тщательно промыть свежие грибы, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Очистить и мелко нарубить 2 небольшие луковицы. Растопить в маленькой кастрюле 40 г сливочного масла, положить подготовленные грибы и лук и тушить под крышкой примерно 30 мин. После этого посолить и поперчить.

Почистить фенхель, вымыть и нарезать. Очистить оставшийся лук и мелко нарубить. Растопить оставшееся сливочное масло в большой кастрюле, обжарить фенхель и нарезанный лук (до прозрачности). Добавить

отвар от грибов, белое вино и тушеные грибы. Посолить и поперчить.

Положить в кастрюлю стебелек петрушки и варить все вместе на медленном огне около 25 мин. Вынуть петрушку и снять кастрюлю с плиты. Взбить желтки с винным уксусом, добавить в готовый суп и сразу подавать его на стол.

Подается с зеленым салатом.

Суп картофельный с грибами

60 г свежих белых грибов, 150 г картофеля, 1 морковь, 1/2 л воды или бульона, зелень петрушки, 1/2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Свежие грибы очистить, промыть. Ножки грибов нарезать, спассеровать на масле и варить в небольшом количестве воды 30–40 мин. Лук нашинковать, спассеровать с жиром. Картофель нарезать кубиками. В кипящий бульон или воду положить нарезанные шляпки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель, варить 15–20 мин.

При подаче положить в тарелку с грибным супом сметану и зелень.

Дальневосточный грибной суп (китайская кухня)

150 г грибов (особенно подходят лесные шампиньоны), 1 стебель лука-порея, 1 морковь, 25 г прозрачной лапши (рисовой), 1 маринованный острый перец, 3 стакана куриного бульона, 1/2 ч. ложки глютамата, 1–2 ч.

ложки сахарного песка, немного соли, 1 ч. ложка соевого соуса, 2 ч. ложка кунжутного масла.

Промыть и почистить грибы, нарезать соломкой.

Вымыть лук-порей и нарезать кусочками. Очистить морковь и нарезать тонкими ломтиками.

Сварить лапшу, слить воду. Нарезать маринованный перец очень тонкими полосками.

Вскипятить в кастрюле куриный бульон; засыпать морковь, порей и грибы и варить примерно 15 мин.

Добавить нарезанный перец, специи, соевый соус и кунжутное масло, лапшу. Все вместе вскипятить. Готовый суп еще раз приправить специями.

Суп-крем с грибами

1 кг грибов (особенно подходят для этого супа белые грибы или шампиньоны), 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 60 г сливочного масла, 4 ст. ложки муки, табаско (острый мексиканский соус) по вкусу, 1 яичный желток, 3 ст. ложки сливок, 1 пучок зеленого лука, питьевая сода, черный молотый перец, соль по вкусу.

Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать кусочками. Вскипятить подсоленную воду, добавив щепотку соды, и варить грибы примерно 15–20 мин. Пену снимать шумовкой.

Достать грибы из отвара и размять до состояния пюре. Отвар не выливать! Очистить и мелко нарубить лук и чеснок. Спассеровать в растопленном сливочном масле. Добавить грибное пюре, посыпать все мукой, хорошо перемешать и прогреть. После этого добавить по вкусу грибной отвар и варить суп, часто перемешивая,

примерно 25 мин. Снять кастрюлю с плиты, приправить суп солью, перцем и табаско, добавить желток и сливки. Промыть зеленый лук, нарезать, смешать с супом и подать на стол.

Рейнский грибной суп

750 г грибов (особенно подходят дождевики), 40 г сливочного масла, 1 л мясного бульона, 1 яичный желток, 1 ч. ложка сухого эстрагона, сливки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Растопить в сковороде 20 г сливочного масла и обжарить половину грибов. После этого размять грибы до состояния пюре.

Переложить грибное пюре в кастрюлю, залить мясным бульоном, хорошо перемешать и довести до кипения.

Растопить в сковороде оставшееся сливочное масло и обжарить остальные грибы. Приправить суп солью и перцем, засыпать обжаренные грибы. Снять кастрюлю с плиты и добавить желток и сливки. Все перемешать. Посыпать суп эстрагоном и подать на стол.

Подается с деревенским хлебом (из муки грубого помола) и сливочным маслом, смешанным с зеленью.

Суп из лисичек

500 г лисичек, 100 г топленого масла или шпика, 1 ч. ложка муки, сметана, черный молотый перец и соль по вкусу.

Лисички вымыть. Потушить в масле или на шпике мелко нарезанный лук в течение 10 мин, чтобы он стал полумягким. Затем соединить грибы с луком и тушить еще 45 мин. После этого грибы залить 2 л кипятка, посолить и варить 30 мин. Перед окончанием варки 1 ч. ложку муки развести сметаной и заправить грибы.

При желании в тарелку с готовым супом можно добавить черный молотый перец по вкусу.

Пестрый суп из свежих грибов

150 г свежих грибов, 1–2 моркови, 2–3 клубня картофеля, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана кислого молока (простокваши), черный молотый перец или зелень петрушки, соль по вкусу.

Перебрать и промыть свежие грибы и нарезать ломтиками. Нарезать тонкими кружочками морковь. Грибы и морковь варить вместе в подсоленной воде приблизительно 20 мин. Добавить картофель, нарезанный кубиками, и лавровый лист. Суп довести до готовности. Затем снять с огня и добавить сливочное масло. Суп заправить яйцами, смешанными с кислым молоком, черным молотым перцем или мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из шампиньонов (Бельгия)

200 г шампиньонов, 1 небольшая морковь, 1 корень лукапорея, зелень петрушки, тимьян, лавровый лист, соль по вкусу.

Шампиньоны замочить на 3 часа, потом промыть. Грибы положить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, лук-порей, зелень петрушки, тимьян, лавровый лист, соль, немного воды и поставить на несколько минут на слабый огонь. Затем грибы вынуть, а овощи протереть через сито и снова довести до кипения.

Перед подачей положить в тарелки с супом мелко нарезанные грибы.

Суп из белых грибов с картофелем

500 г свежих грибов, 7 клубней картофеля, 2–3 крупные моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана, зелень укропа и соль по вкусу.

Нарезать и обжарить в масле грибы, залить горячей водой и кипятить на слабом огне 30 мин. Затем добавить нарезанные картофель, корень петрушки, морковь, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20–30 мин.

При подаче к столу добавить сметану и укроп.

Суп из грибов с крапивой

400 г свежих грибов (лучше подберезовики), 2 клубня картофеля, 100 г крапивы, 30–40 г сливочного или топленого масла, 120 г стакана сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.

Свежие грибы нарезать кусочками, обжарить в масле и варить вместе с картофелем около 30 мин. Добавить

нашинкованную крапиву и варить еще 15 мин. Затем заправить сметаной и измельченным укропом и довести до кипения.

Подавать с гренками.

Суп овощной с грибами и рисом (Италия)

3–4 свежих белых гриба, 100 г баклажанов, 30 г зеленой фасоли, 1 клубень картофеля, 100 г белокочанной капусты, 2 помидора, 1 небольшой кусочек тыквы или кабачка, 2 ст. ложки растительного масла, 20 г фасоли, 1 ст. ложка риса, 1 зубчик чеснока, 1–2 грецких ореха, 10 г брынзы, 10 г сыра, 1 ч. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Овощи (баклажаны, картофель, капусту, тыкву или кабачки) очистить и нарезать ломтиками, а помидоры – кружками. Положить в кастрюлю, добавить зеленую фасоль и белые свежие грибы, нарезанные дольками, 1 ст. ложку растительного масла, залить холодной водой, посолить и поставить на средний огонь. Отдельно сваренную фасоль и промытый рис добавить в овощной суп.

Готовый суп заправить чесноком, растертым с грецкими орехами, брынзой и сыром до однородной массы, которую затем развести растительным маслом, добавив сливочное. Суп проварить 5 мин и подать к столу.

Борщ молдавский с белыми грибами

6 грибов, 1 1/2 л воды, 1 небольшая свекла, 1/2 моркови, 1/2 корня петрушки, 1 луковица, 1/4 стебля

лука-порея, 1 1/2 стакана хлебного кваса, 5–8 клубней картофеля, 80 г сливочного масла, 80 г сметаны, 2 яичных желтка, черный молотый перец, лавровый лист, зелень, чеснок, соль по вкусу.

Свеклу испечь в духовке или отварить в воде с уксусом, очистить кожуру и нарезать соломкой.

В кипящую воду опустить нарезанные соломкой морковь, петрушку, лук репчатый и порей, дать покипеть 10 мин, затем добавить картофель, нарезанный дольками, грибы белые отваренные, нарезанные соломкой, дать покипеть еще 10 мин.

Опустить нарезанную испеченную свеклу, заправить солью, хлебным квасом, перцем, лавровым листом, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Влить свекольный настой, перемешать. Желток взбить вместе со сметаной и также добавить в борщ.

Подавая к столу, борщ посыпать зеленью укропа, петрушки и толченым или рубленым чесноком.

Грибная солянка со свежими грибами

10–12 средних свежих грибов, 1 ст. ложка томата-пасты, 2 соленых огурца, 5 луковиц, 2–3 ст. ложки топленого масла, 12–16 маслин, 2–3 ст. ложки каперсов, 1/8 лимона, 4 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, лавровый лист, зелень и соль по вкусу.

Грибы промыть, очистить, залить водой и варить до готовности. В это время лук очистить, промыть, нашинковать и спассеровать на топленом масле с томатом-пастой. Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль, удалить семена, нарезать поперек тонкими

пластинками и слегка потушить в воде. Маслины хорошо промыть, освободить от косточек. Грибной бульон процедить в другую посуду, а грибы нарезать тонкими пластинками. В бульон опустить нарезанные грибы, огурцы, пассерованный лук, каперсы, лавровый лист и дать покипеть 8–10 мин.

Затем заправить солянку по вкусу солью, сметаной, добавить маслины, зелень укропа и петрушки.

При подаче добавить в солянку 1 ст. ложку сметаны, ломтик лимона и посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Суп с грибами и домашней лапшой

1 л бульона (мясного или куриного) или грибного отвара, 1 маленькая луковица, 1 корень петрушки или сельдерея, 150 г свежих белых грибов, шампиньонов или грибов-зонтиков, лапша.

Для лапши: 160 г муки, 1 ч. ложка растопленного сливочного масла, 2–3 ст. ложки воды.

Муку замесить с другими продуктами до образования вязкого теста, затем тонким слоем раскатать на доске и нарезать полосками. Тесто легче нарезать, если ему дать слегка подсохнуть в раскатанном виде. Нарезанную лапшу опустить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока она не всплывет на поверхность.

Указанного в рецепте теста достаточно для 2–2 $^1/_2$ л супа. Если не требуется варить всю лапшу сразу, то оставшуюся часть следует высушить. В таком виде она хорошо сохраняется.

В кипящий бульон опустить нарезанные полосками коренья и грибы, разрезанные пополам или на

четыре части, варить до готовности. К готовому супу добавить отдельно отваренную лапшу.

Суп рыбный с грибами (Болгария)

100 г свежих грибов, 600 г филе рыбы, 1 морковь, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1/2 луковицы, 1 яйцо, 1 ч. ложка муки, черный молотый перец, лимонный сок, зелень петрушки, 3–4 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Мелко нарезанные коренья и томат-пюре посолить и потушить несколько минут в сковороде с растительным маслом. Добавить кусочки рыбного филе, перевернуть их через 5–6 мин и продолжать тушение еще 5–6 мин, после чего филе вынуть.

Тушеные овощи залить 5 стаканами подсоленной воды и сварить до готовности, протереть через сито вместе с отваром. Положить туда же подготовленные измельченные грибы и варить при слабом кипении 20 мин. Муку развести в холодной воде и влить в суп. Через 5–6 мин добавить филе рыбы. Суп посолить по вкусу и снять с огня, заправить взбитым яйцом и лимонным соком, посыпать черным молотым перцем и мелко нарезанной петрушкой.

Перед подачей в суп добавить сливочное масло. Прежде чем заправить суп, в него можно влить 1/2 стакана вина.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Блюда со сковородки

Жареная печень с грибами

4 куска свиной печени, 500 г грибов (особенно подходят для этого блюда говорушки серые (дымчатые)), 1/2 пучка любистока, 1/2 пучка мелиссы, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки соли, черный молотый перец, 3 ст. ложки сметаны.

Промыть зелень, стряхнуть воду. Снять листики со стеблей и мелко нарубить. Очистить чеснок и измельчить. Промыть грибы под струей холодной воды, очистить, нарезать ломтиками. Смешать грибы, зелень и чеснок.

Распустить топленое масло на большой сковороде, засыпать грибы с зеленью и чесноком, прогреть, приправить солью и перцем и жарить до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Добавить 2 ст. ложки сметаны, перемешать и поставить сковороду в теплое место.

Распустить немного топленого масла на второй сковороде. Тщательно промыть печень под струей холодной воды, удалить пленку, жилки и обжарить со всех сторон до готовности. После этого посолить и поперчить.

Разровнять грибы на первой сковороде и разложить поверх них печень. Смешать 1 ст. ложку сме-

таны с соком от печени на второй сковороде. Полить печень соусом.
Подается с картофельным пюре.

Курица с грибами по-норманнски (французская кухня)

1 курица (весом около 1 кг), 500 г грибов, 250 г сметаны, 60 г сливочного масла, 4 стебелька эстрагона, 1 зубчик чеснока, 2 луковицы, черный молотый перец, соль по вкусу.

Нарезать потрошеную курицу порционными кусками; натереть солью и перцем. Растопить на сковороде сливочное масло и обжарить куски курицы до золотистого цвета. Переложить в другую посуду и поставить в теплое место.

Быстро, но тщательно промыть грибы под струей холодной воды, очистить, мелко нарезать и жарить в жире, оставшемся на сковороде, около 10 мин. Смешать с грибами половину сметаны.

Вымыть эстрагон, снять листики со стеблей и нарезать. Очистить, нашинковать лук. Чеснок очень мелко нарубить. Засыпать в грибы эстрагон, лук, чеснок; посолить и поперчить. Варить все на слабом огне, при постоянном помешивании добавляя сметану. Когда соус будет готов, приправить его еще раз солью и перцем и залить курицу.

Подается с отварным картофелем или белым хлебом.

Форель с грибами

8 кусков филе форели, 500 г грибов (особенно подходят белые грибы), 4 ст. ложки муки, 150 г сливочного

масла, 3 зубчика чеснока, 1/2 стакана сухого белого вина, 150 г сметаны, черный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Хорошо промыть филе форели. Смешать с мукой немного соли и обвалять в муке форель.

Растопить немного сливочного масла на сковороде и обжарить в нем форель (примерно по 5 мин с каждой стороны). Переложить форель в другую посуду и поставить в теплое место.

Быстро, но тщательно промыть грибы, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Очистить и измельчить чеснок. Не добавляя масла, обжарить на сильном огне грибы с чесноком на той же сковороде, на которой жарилась форель.

Посолить и поперчить грибы, влить вино. Варить все вместе примерно 8 мин, потом снять сковороду с плиты и добавить сметану. После этого потушить грибы на малом огне до готовности; при необходимости еще раз посолить и поперчить. Разложить форель на тарелках поверх грибов и подать на стол с отварным картофелем, посыпанным петрушкой.

Камбала с шампиньонами

4 камбалы по 250 г, 100 г шампиньонов, 4 ст. ложки лимонного сока, 50 г сала, 4 маленькие луковицы, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 ч. ложка соли, 4 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, белый молотый перец по вкусу.

Полить камбалу лимонным соком. Разогреть духовку до температуры 100° С. Нарезать сало и лук

маленькими кубиками. Мелко нарезать шампиньоны. Обжарить сало с луком, добавить шампиньоны и петрушку, накрыть крышкой и все хорошо прожарить.

Посыпать рыбу солью, обвалять в муке. Растопить 25 г сливочного масла и обжарить в нем камбалу (4–5 мин каждую). Положить рыбу на подогретые тарелки и оставить в теплой духовке до подачи на стол. Перед подачей на рыбу выложить обжаренные грибы.

К рыбе хорошо подать картофельный салат с огурцами, луком и укропом.

Грибы с тушеным щавелем

600 г крупных шляпок грибов (особенно подходят рядовки), 2 пучка щавеля, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки сливок, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей или муки для панировки, 4 ст. ложки топленого масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Перебрать щавель, промыть и удалить стебельки. Растопить сливочное масло на сковороде (средний огонь); тушить щавель несколько минут, добавив соль и немного черного молотого перца.

Снять сковороду с плиты, залить щавель сливками и перемешать. Поставить в теплое место.

Быстро, но тщательно промыть шляпки грибов под струей холодной.

Подготовить три тарелки: с мукой, яйцом и панировочными сухарями. Яйцо тщательно взбить.

Каждую шляпку обвалять в муке, обмакнуть в яйцо, обвалять в панировочных сухарях (должна образоваться румяная корочка).

Распустить топленое масло на сковороде, обжаривать шляпки, пока корочка не подрумянится. Подать готовые грибы со щавелем к картофельному пюре.

Ризотто с грибами (итальянская кухня)

300 г грибов (особенно подходят зернистые или лиственничные маслята), 3 ст. ложки оливкового масла, 1 стебель сельдерея, 1 морковь, 1 крупная луковица, 60 г сливочного масла, 400 г риса (круглозернового), 2 стакана мясного бульона, 1 пучок петрушки, $^1/_2$ зубчика чеснока, 3 ст. ложки тертого пармезана, черный молотый перец, соль по вкусу.

Быстро, но тщательно вымыть грибы, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Разогреть на сковороде оливковое масло и обжаривать грибы на довольно сильном огне приблизительно 10 мин. В конце варки посолить и поперчить их.

Очистить и промыть сельдерей; почистить морковь и луковицу; все мелко нарезать. Растопить сливочное масло на большой сковороде и спассеровать нарезанные овощи.

Засыпать рис на ту же сковороду и обжаривать при постоянном помешивании до тех пор, пока он не станет прозрачным.

После этого добавить грибы и понемногу долить мясной бульон. Закрыть сковороду крышкой и тушить на малом огне около 20 мин, пока рис не будет готов.

Промыть петрушку, стряхнуть воду, снять листики со стеблей и мелко нарубить. Очистить и измельчить чеснок.

Добавить петрушку, чеснок и пармезан к ризотто и оставить под крышкой пропитываться еще примерно на 5 мин.

Подается с салатом из помидоров и мелко нарезанного репчатого лука.

Грибы с печенью птицы

500 г грибов (особенно подходят луговые шампиньоны), 400 г печени птицы, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, по 1 ч. ложке рубленой зелени петрушки, сушеного тимьяна (чабреца) и сушеного базилика, черный молотый перец по вкусу.

Быстро, но тщательно промыть грибы и дать воде стечь; грибы почистить и нарезать ломтиками. Вымыть печень, нарезать ломтиками, обвалять в муке. Очистить лук и нарезать очень тонкими колечками.

Разогреть растительное масло на сковороде и обжарить печень и лук (примерно по 3 мин). Засыпать грибы, все хорошо перемешать и приправить лимонным соком, рубленой зеленью и перцем.

Закрыть блюдо крышкой и довести до готовности на малом огне (около 15 мин); разложить по тарелкам и подать на стол.

Подается с картофельными котлетами.

Грибы в белом вине

500 г грибов (особенно подходят сморчки), 30 г сливочного масла, 1–2 яичных желтка, белое вино, черный молотый перец, соль по вкусу.

Быстро, но тщательно промыть грибы под струей холодной воды, почистить и нарезать кусочками.

Нагреть большую сковороду (без масла) и обжаривать грибы до тех пор, пока из них не выпарится вся жидкость; после этого уменьшить огонь.

Приправить грибы солью и перцем, добавить 20 г сливочного масла, влить белое вино. Варить все вместе на среднем огне (примерно 5 мин).

Снять сковороду с плиты, сначала добавить оставшееся сливочное масло, потом – яичные желтки.

Это блюдо из грибов может стать также и прекрасной заправкой для омлетов и паштетов.

Подается к телячьим отбивным.

Грибы в сухарях

400 г грибов (особенно подходят белые грибы), 1 ст. ложка орехового масла, 20 г сливочного масла, 4 ч. ложки нарезанного репчатого лука, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка рубленой петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Быстро, но тщательно промыть грибы, промокнуть и почистить. Нарезать шляпки толстыми ломтиками, а ножки мелко нарубить и положить отдельно.

Хорошо разогреть на сковороде ореховое и сливочное масло; обжаривать в нем шляпки до тех пор, пока они не зарумянятся.

Лук вместе с ножками грибов засыпать на ту же сковороду, посолить, поперчить и жарить еще некоторое время. В конце жарки посыпать грибы панировочными сухарями, все хорошо перемешать, посыпать измель-

ченной петрушкой и подавать на стол. Подается к жареному мясу.

Фрикасе из грибов

500 г грибов (особенно подходят лисички, грибная капуста), 60 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана мясного бульона, 1/2 стакана сухого белого вина, 1 яичный желток, 1 ст. ложка нарубленной петрушки, лимонный сок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Быстро, но тщательно промыть грибы, промокнуть и почистить, нарезать маленькими кусочками. Растопить на сковороде половину сливочного масла, обжаривать грибы в течение примерно 15 мин.

Распустить в небольшой кастрюльке оставшееся сливочное масло, засыпать муку и немного прогреть при помешивании. Продолжая помешивание, постепенно влить бульон, затем вино. Варить соус до нужной консистенции на слабом огне приблизительно 15 мин, время от времени его перемешивая.

Положить в соус грибы. Снять соус с плиты, добавить яичный желток, приправить лимонным соком, солью и перцем, перемешать. Посыпать фрикасе петрушкой и подавать на стол.

Подается с рисом.

Грибы с цуккини

500 г грибов (особенно подходят маслята), 6 мелких цуккини, 1 пучок петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 ст.

ложка оливкового масла, 2 помидора, 4 ст. ложки муки, 20 г сливочного масла, 4 ст. ложки тертого пармезана, черный молотый перец, соль по вкусу.

Промыть петрушку и стряхнуть воду; листики снять со стеблей и мелко нарубить. Очистить чеснок и тоже мелко нарубить. Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать очень тонкими ломтиками. Разогреть на сковороде оливковое масло и обжарить чеснок. Добавить петрушку, посолить и поперчить. Поджарить грибы.

Надрезать помидоры и положить в кипяток примерно на 15 секунд. Снять кожицу, разрезать помидоры на половинки, удалить остаток плодоножки, а мякоть мелко нарезать. Добавить к грибам и потушить все вместе.

Очистить цуккини, вымыть, разрезать на четыре части (вдоль) и обвалять в муке. На другой сковороде растопить сливочное масло и поджарить цуккини, часто переворачивая. Посолить и поперчить.

Уменьшить огонь, посыпать цуккини тертым сыром и потушить под закрытой крышкой. Переложить грибы к цуккини, снова посыпать тертым сыром и оставить еще на 5 мин, чтобы пропитались.

Подается с мелким отварным рисом.

Пирожки картофельные с грибами

1 кг картофеля, 2 яичных желтка, 3–4 ст. ложки муки, 70 г сушеных грибов, 2 небольшие луковицы, 40 г сливочного масла, 100–120 г свиного жира, 1 яйцо для смазывания, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сушеные грибы тщательно промыть, замочить в холодной воде на 2 часа и отварить в той же воде.

Откинуть грибы на дуршлаг, промыть, порубить, обжарить, посолить, поперчить и соединить с нашинкованным обжаренным луком. Все перемешать (можно приготовить начинку и из соленых или свежих грибов).

Картофель хорошо вымыть, отварить в мундире, после чего очистить, пропустить через мясорубку или тщательно растолочь.

Добавить в пюре желтки, соль, муку, все хорошо перемешать и разделать на шарики.

Раскатать шарики в виде кружков, в центр которых положить начинку, края смазать яйцом и слепить пирожки. Обжарить их с двух сторон в жире.

Подавать горячими к грибному бульону, можно со сметаной или грибным соусом.

Картофельные котлеты с грибным соусом

Для котлет: 1 1/2 кг картофеля, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 100 г растительного масла, 1 стакан белых панировочных сухарей, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 50 г растительного масла, 50 г сушеных грибов, 2 1/2 стакана грибного бульона, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Картофель очистить и сварить в подсоленной воде до полной готовности. Воду слить, а картофель хорошо обсушить и приготовить из него пюре. Добавить в пюре 2 ст. ложки растительного масла, крахмал и все хорошо перемешать.

Из полученной массы сформовать котлеты, смазать их растительным маслом, запанировать в сухарях и

обжарить на растительном масле до образования румяной корочки.

Приготовить грибной соус. Для этого сварить грибы, вынуть их из бульона и мелко нарезать. Обжарить муку на растительном масле, влить в нее грибной бульон и прокипятить смесь несколько минут. Затем добавить грибы, соль, сахар, лимонный сок, все хорошо перемешать и довести до кипения.

Горячие котлеты разложить в тарелки и полить грибным соусом. Сверху блюдо украсить зеленью петрушки или укропа.

Грибы в тесте

250 г свежих грибов, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Очищенные и промытые грибы проварить в течение 5–10 мин в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и охладить. В тарелку положить муку, сделать посредине углубление, вбить в него яйцо, добавить соль, молоко и хорошо вымешать до получения однородной массы. Грибы обмакивать в тесто и жарить на масле. Подавать горячими.

Грибы в пивном кляре

600 г грибов (особенно подходят дождевики), 1 лимон, 100 г муки, 1 яйцо, 1/2 стакана пива, 1 кг жира для фритюра, соль по вкусу.

Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать кусочками. Вскипятить в кастрюле 2 стакана воды с лимонным соком; бланшировать грибы примерно 3 мин. Слить воду и выложить грибы на бумажное полотенце.

Взбить тягучее тесто из муки, яйца, пива и небольшого количества соли.

Разогреть жир во фритюрнице или в сковороде с высоким бортиком до температуры 190° С (если опустить в жир деревянную ложку, на ней должны появиться пузырьки). Грибы обмакивать в тесто, чтобы оно покрывало их целиком, потом опускать в горячий жир и обжаривать примерно 5 мин до образования золотистой корочки. Выкладывать грибы на бумажное полотенце, чтобы стек жир, а потом сразу подавать на стол.

Не менее вкусны и другие мясистые грибы, обжаренные в пивном кляре.

Подается к бифштексам.

Деликатесы из духовки

Лотарингский пирог с грибами

Для теста: 250 г пшеничной муки, 1/2 ч. ложки соли, 125 г охлажденного сливочного масла, 4 ст. ложки воды, маргарин или масло для смазывания формы.

Для начинки: 250 г грибов (особенно подходят лисички), 6 яиц, 250 г сливок, 100 г шпика, нарезанного тонкими ломтиками, черный молотый перец, соль по вкусу.

Взбить миксером гладкое тесто из муки, мелко нарубленного сливочного масла и воды.

Раскатать тесто на доске, посыпанной мукой. Смазать маргарином форму, выложить тестом дно и края формы, проткнуть в нескольких местах вилкой и поставить на 30 мин в холодное место.

Нагреть духовку до температуры 175° С. Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и мелко нарезать. Смешать яйца со сливками, посолить, поперчить, добавить грибы и перемешать.

Поставить форму в духовку на среднюю решетку и выпекать около 5 мин. Вынуть форму из духовки, выложить на тесто ломтики шпика. Залить яичной массой с грибами, снова поставить пирог в духовку и выпекать, пока не подрумянится (около 40 мин).

Подается с салатом.

Пирог с шампиньонами

Для теста: 200–220 г муки высшего сорта, 125 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г шампиньонов, 2 небольшие луковицы, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 300 г сливок, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Разогреть духовку до температуры 200° С. Муку просеять на доску, сделать посредине углубление, постругать в него сливочное масло, добавить растительное масло, соль, все перемешать и замесить упругое гладкое тесто, при необходимости добавить воду. Тесто раскатать и выложить на дно формы для торта диаметром 30 см. Сделать из теста тонкий бортик, а дно наколоть вилкой. Выпекать около 10 мин на среднем уровне духовки.

Шампиньоны очистить, промыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле до прозрачности. Добавить шампиньоны и на медленном огне при непрерывном помешивании потушить, пока не выпарится вся жидкость. Дать шампиньонам остыть. Яйца взбить со сливками, добавить соль, перец и смешать с шампиньонами. Положить начинку на недопеченное тесто и продолжать выпечку еще 20 мин.

Посыпать пирог нарубленной зеленью петрушки и подать горячим.

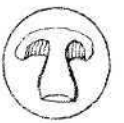
Грибы в сметане

1 кг белых грибов или шампиньонов, 3 ст. ложки растительного масла, 250 г сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки муки, зелень укропа, соль по вкусу.

Грибы очистить и промыть. Затем нарезать дольками, поджарить на масле, залить сметанным соусом и довести соус до кипения. Затем выложить грибы в порционную сковороду, посыпать их тертым сыром и запечь в духовке. Перед подачей на стол посыпать укропом. Для приготовления соуса муку спассеровать на масле, развести сметаной, добавить бульон, проварить и процедить.

Фаршированные шляпки шампиньонов

20 шампиньонов средней величины с нераскрывшимися шляпками, 20–40 г сливочного масла, 1 луковица,



1 яйцо, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, листья салата, соль по вкусу.

Шампиньоны очистить, промыть. Ножки аккуратно отделить от шляпок, просушить, мелко порубить, соединить с пассерованным луком, добавить зелень петрушки, соль, яйцо, все перемешать. Полученной массой наполнить шляпки шампиньонов, посыпать их тертым сыром, сухарями, на каждую шляпку положить кусочек масла. Грибы сложить на противень и запечь в духовке до образования румяной корочки. Готовые шампиньоны посыпать зеленью петрушки и подать на блюде, украшенном листьями салата.

Фаршированные шляпки

12 крупных грибных шляпок (особенно подходят рядовки), 2 лимона, 25 оливок, 4 зубчика чеснока, 300 г мясного фарша, 20 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Нагреть духовку до температуры 200° С. Быстро, но тщательно промыть шляпки грибов под струей холодной воды и очистить. Среднего размера сковороду заполнить водой на одну треть; воду вскипятить. Залить лимонный сок, засыпать грибы и варить на малом огне примерно 5 мин. Слить отвар, грибы выложить на впитывающую воду бумагу, посолить и поперчить.

Для начинки удалить косточки из оливок, очистить чеснок, все мелко нарубить и смешать с мясным фаршем.

Смазать огнеупорную форму сливочным маслом, разложить шляпки (открытой стороной вверх) и заполнить каждую начинкой (по 1 ч. ложке). Поставить

форму в предварительно нагретую духовку и запекать примерно 15 мин.

По этому рецепту можно приготовить любые грибы с плотными и мясистыми шляпками.

Подается с овощным салатом-ассорти.

Запеченные шампиньоны

500 г шампиньонов, 40 г сливочного масла, 1 лимон, 1 пакет картофельного пюре (450 г), 1/2 стакана сметаны, 4 ст. ложки тертого сыра (лучше «Эмменталер»), 2 ст. ложки хлебных крошек или панировочных сухарей, молоко, тертый мускатный орех, масло для смазывания формы, 1/2 ч. ложки соли.

Быстро, но тщательно вымыть и почистить грибы. Растопить 20 г сливочного масла и обжарить грибы со всех сторон. Затем посолить и сбрызнуть лимонным соком. Разогреть духовку до температуры 220° С. Смазать маслом посуду или форму, в которой будут приготовлены грибы. Смешать пюре с молоком и заполнить форму на 2/3. Положить шампиньоны, а сверху – оставшееся пюре. Смешать сметану с сыром и заправить грибы. Посыпать сухарями, выложить сверху оставшееся масло и запекать в духовке около 20 мин, до образования румяной корочки.

Венгерская яичница с грибами

8 яиц, 600 г грибов (особенно подходят дождевики), 1/4 луковицы, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки

рубленой зелени петрушки, 150–180 г сливок, 2 ст. ложки тертого сыра (лучше «Эммменталер»), сладкий красный молотый перец (паприка), соль по вкусу.

Очистить лук и мелко нарубить. Быстро, но тщательно промыть грибы под струей холодной воды, почистить и мелко нарезать. Растопить в большой сковороде примерно 80 г сливочного масла. Засыпать и пассеровать лук и петрушку, потом засыпать грибы и жарить все вместе. Приправить смесь солью и паприкой.

Нагреть духовку до температуры 175° С. Снять сковороду с плиты, залить сливки и перемешать с грибами.

Смазать плоскую огнеупорную форму оставшимся сливочным маслом, выложить грибы. Сделать в грибной массе 8 углублений и в каждое вылить по одному сырому яйцу, потом посыпать сыром и поставить в предварительно нагретую духовку на нижнюю решетку. Запекать примерно 8 мин (до золотистого цвета). Белок должен свернуться, а желток остаться мягким.

Подается с овощным салатом.

Грибное рагу

400 г грибов любого вида, 150 г нежирной ветчины, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 4 ст. ложки сливок, 1/2 ч. ложки соли, 4 яйца, 4 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложки рубленой зелени петрушки, белый молотый перец и соль по вкусу.

Маленькие грибы разрезать пополам, большие – на несколько частей. Нарезать кубиками лук и ветчину. Растопить масло и обжарить в нем лук. Добавить

грибы, ветчину и жарить все в течение 3 мин, непрерывно помешивая. Затем добавить сливки, а также соль и перец по вкусу.

Разогреть духовку до 210° С, разложить рагу по порционным керамическим горшочкам, сделать в середине небольшое углубление и ввести туда яйца таким образом, чтобы желток не растекся. Яйцо слегка посолить и посыпать тертым сыром.

Поставить горшочки в духовку и запекать в течение 12 мин. Перед тем как подавать к столу, рагу посыпать зеленью петрушки.

Это блюдо хорошо подавать с тостами.

Грибы со шпиком в золе

250 г грибов (особенно подходят сморчки), 1/2 стакана коньяка, 1 ломтик шпика на каждый гриб, черный молотый перец, 20 г сливочного масла.

Нагреть гриль (с древесным углем). Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить, положить в небольшую мисочку, залить коньяком и оставить на 30 мин пропитываться (часто переворачивая).

Посыпать черным перцем ломтики шпика и обернуть ими каждый гриб. Смазать сливочным маслом кусочки алюминиевой фольги, разложить грибы (со шпиком) и завернуть. После этого обернуть каждый гриб со шпиком вторым слоем фольги и положить в угли, частью уже прогоревшие. Оставить грибы примерно на 30 мин.

Достать грибы из золы, осторожно развернуть фольгу и в ней подать на стол.

Грибы по этому рецепту приготовить можно также и в духовке, разогретой до температуры 175° С (за-

пекать приблизительно 20 мин). Подается с картофелем, запеченным в фольге.

Картофель, фаршированный грибами

1 кг картофеля правильной формы, среднего размера, 70 г сушеных грибов, жир для фритюра, 1 луковица, 40 г сливочного масла, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Промытые грибы замочить на 2 часа в холодной воде. Затем отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг. Промыв холодной водой, обсушить, мелко порубить и обжарить в сливочном масле.

Соединить грибы с обжаренным нашинкованным луком, посолить, поперчить.

Картофель очистить, промыть холодной водой, срезать верхушку-«крышечку», сделать ножом глубокие отверстия в клубнях.

Слегка обжарить картофель во фритюре, посолить, заполнить грибным фаршем, прикрыть «крышечкой» и довести до готовности в духовом шкафу.

Готовый картофель украсить зеленью укропа или петрушки. Подавать горячим.

Картофельная запеканка с грибами

400 г грибов (особенно подходят лисички и шампиньоны), 800 г картофеля, 200 г сливок, 250 г сметаны, 80 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 6 ст. ложек

тертого сыра (лучше «Эмменталь»), черный молотый перец, соль по вкусу.

Заранее нагреть духовку до температуры 180° С. Смазать большую и плоскую форму для запеканки 40 г сливочного масла.

Очистить чеснок, пропустить через чесноковыжималку и посыпать форму. Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать тонкими ломтиками.

Почистить картофель, нарезать очень тонкими ломтиками. Половину картофеля разложить в форме, посолить, поперчить и сверху разложить грибы, а потом оставшийся картофель. Еще раз посолить и поперчить.

Смешать сливки со сметаной и равномерно залить картофель. Посыпать сыром, а потом разложить очень мелкими кусочками (хлопьями) оставшееся сливочное масло.

Поставить форму на среднюю решетку в духовку и запекать, пока не подрумянится (1 час 15 мин).

Подается с зеленым салатом.

Пельмени с грибами

Для теста: 300 г муки, 1/2 стакана молока, 1/3 стакана воды, 1 ч. ложка растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 400 г любого рыбного филе (лучше осетрина, лосось, палтус), 2 луковицы, 120 г растительного масла, 350 г сметаны, 6 ст. ложек тертого сыра, черный молотый перец, соль по вкусу.

Смешать воду с молоком и солью. Высыпать муку на стол горкой. Сделать в ней небольшое углубление в виде воронки, вбить яйцо и, постепенно вливая воду

с молоком, замесить тесто. В конце добавить растительное масло. Тесто очень тонко раскатать скалкой, после чего рюмкой или специальной выемкой вырезать из него небольшие кружочки.

Разделать тесто можно и другим способом: разрезать на 3 равных куска и каждый из них скатать в длинный жгут толщиной в палец, потом разрезать жгуты на кусочки величиной с грецкий орех, который раскатать в очень тонкую круглую лепешку диаметром 4–5 см.

Положить немного начинки на каждую лепешку и защипать ее края так, чтобы получился полумесяц. Готовые пельмени сложить на стол, посыпанный мукой (если пельмени готовятся впрок, их нужно заморозить и хранить в морозилке).

В большую (лучше алюминиевую) кастрюлю налить воду, посолить ее и, когда она закипит, по одному быстро опустить в нее пельмени. Как только пельмени всплывут, вынуть их из воды.

Готовые пельмени разложить в порционные керамические горшочки, залить сметаной, посыпать сверху тертым сыром и запечь в духовке на среднем огне в течение 20–30 мин.

Приготовление начинки: грибы хорошо промыть, залить водой так, чтобы она покрывала их на 2 пальца, и варить до мягкости. Пропустить через мясорубку филе рыбы, грибы, лук, посолить, поперчить, все хорошо перемешать и обжарить до готовности на сковороде с маслом.

Свекла, фаршированная солеными грибами

8–10 шт. свеклы, 3 моркови, 1 луковица, 5–6 ст. ложек соленых грибов, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 ст. ложки растительного масла, 250 г сметаны, 2 ст.

ложки 3%-ного уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Свеклу сварить до готовности в воде с уксусом. Очистить от кожицы, выбрать ложкой середину так, чтобы получилась чашечка.

Лук и морковь мелко порубить, слегка обжарить на растительном масле, добавить томат-пюре, измельченную мякоть свеклы, мелко нарубленные соленые грибы, перец и тушить до готовности. Этой массой нафаршировать свеклу, сложить ее в широкую кастрюлю, полить сметаной и запечь в разогретой духовке.

К готовой свекле можно подать сметанный соус.

Картофель, запеченный с луком и грибами

8–10 клубней картофеля, 5–8 свежих грибов среднего размера (лучше маслята, подберезовики или шампиньоны), 250 г сметаны, 2 луковицы, 2 ст. ложки тертого сыра или панировочных сухарей, топленое масло, соль по вкусу.

Отварной картофель обсушить и нарезать кружочками. Грибы обжарить, измельчить и смешать с обжаренным нашинкованным луком, посолить.

Порционные сковороды либо форму смазать топленым маслом, уложить слой картофеля, посолить, на него выложить слой лука с грибами, сбрызнуть маслом и сверху положить еще один слой картофеля.

Залить картофель сметаной, обсыпать тертым сыром или сухарями и запечь в духовке так, чтобы он расплавился и слегка зарумянился.

Подавать либо в порционных сковородах, либо большими кусками на тарелках.

С этим блюдом хорошо сочетаются свежие помидоры и огурцы с зеленью.

Маслята, тушенные со сметаной и сыром

1 кг маслят, 1 ст. ложка растительного масла, 2 луковицы, 250 г нежирной сметаны, 150 г сыра, соль по вкусу.

Грибы очистить от пленок и кожицы, промыть в холодной воде, большие грибы разрезать пополам, маленькие оставить целыми. Залить холодной подсоленной водой, довести до кипения. Сразу же снять, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Мелко нарезанный лук обжарить в масле, добавить грибы и жарить еще несколько минут. Добавить сметану, перемешать, сверху посыпать тертым сыром и тушить на маленьком огне примерно 15–20 мин.

Солянка рыбная с грибами на сковороде

800 г филе свежей (можно свежезамороженной) рыбы, 500 г шинкованной кислой капусты, 2 ст. ложки томатной пасты, 5 клубней картофеля, 1 луковица, 50 г сушеных грибов, 200 г маринованных или соленых грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки панировочных сухарей, лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу.

Рыбу сварить до полуготовности и остудить в бульоне. Затем вынуть и разрезать на небольшие

кусочки. Картофель очистить, нарезать ломтиками и поджарить до готовности на растительном масле. Маринованные или соленые грибы нарезать небольшими кусочками и припустить на растительном масле.

Из белых грибов сварить бульон для соуса. Кислую капусту слегка отжать и обжарить с нашинкованным луком на растительном масле, затем добавить перец, лавровый лист, немного рыбного бульона, 1 ст. ложку томатной пасты и тушить до полного размягчения капусты.

Приготовить соус. Для этого обжарить на растительном масле 1 ст. ложку муки, влить грибной бульон, размешать в нем муку и довести смесь до кипения. Добавить нашинкованные вареные грибы, оставшуюся томатную пасту, соль и, перемешав, прокипятить смесь в течение 3–5 мин. Когда все будет готово, взять чугунную сковороду, на дно уложить ровным слоем половину капусты, затем вареную рыбу, потом картофель вперемежку с грибами и снова капусту. Верхний слой хорошо разровнять, полить грибным соусом, обсыпать панировочными сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Подавать солянку прямо в сковороде, украсив сверху зеленью петрушки или укропа.

Духовые цыплята с грибами по-московски

3 цыпленка, 400 г свежих белых грибов, 1–2 луковицы, 2–2 1/2 ст. ложки муки, 400 г сметаны, 300 г сливок, 200 г сдобного теста для крышки, зелень укропа, соль по вкусу.

Очищенных, выпотрошенных цыплят разрубить на четыре части. Лук нарезать кольцами, грибы нашин-

ковать, сложить все в глубокую сковороду и обжарить на масле. Затем обжарить и подсоленные куски цыплят.

После этого переложить их в порционные огнеупорные горшочки, а в сковороду, где они жарились, всыпать муку, спассеровать ее, добавить сметану и сливки и прогревать до тех пор, пока смесь не загустеет.

Измельчить укроп, смешать его с соусом и грибами и залить эту смесь в горшочки с цыплятами. Покрыть отверстия горшочков лепешками из сдобного теста. Сверху лепешки украсить фигурками из теста и проткнуть кончиком ножа в нескольких местах (для выхода пара). Поставить горшочки в разогретую духовку на 45–50 мин.

Подавать блюдо прямо в горшочках.

ТУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Кролик с грибами

500 г пахты, 300 г грибов (особенно подходят сморчки и трюфели), 40–50 г сливочного масла, 1 ст. ложка топленого масла, 1 разделанный кролик (примерно 1,5 кг), 1 ч. ложка сухого эстрагона, 740 г сливок, 2 кубика куриного бульона, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Кролика нарезать порционными кусками, положить их в миску, залить пахтой и поставить мариноваться в холодильник примерно на сутки.

Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать тонкими ломтиками.

Разогреть сливочное масло в сковороде и слегка обжарить в нем грибы, немного посолив. После этого приправить грибы черным молотым перцем, перемешать и снять сковороду с плиты.

Распустить топленое масло в чугунной сковороде, обжарить куски кролика со всех сторон, добавив эстрагон. Переложить кролика в большую кастрюлю для тушения, посолить и поперчить.

Оставшийся на чугунной сковороде сок слегка разбавить сливками; размешать, отделяя от дна, венчиком для взбивания и варить до тех пор, пока соус не приобретет ровный темный цвет.

Оставшиеся сливки добавлять небольшими порциями, каждый раз снова доводя соус до кипения; соус должен быть густым, светло-коричневым. Развести в соусе кубики бульона, потом добавить грибы вместе с соком со сковороды.

Приправить соус солью и перцем, потом залить им куски кролика в кастрюле.

Тушить на малом огне под крышкой до готовности (примерно 1 час 15 мин). По желанию посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

Подается с клецками и красной капустой.

Баранина с грибами

1 бараний окорок, 2 ст. ложки муки, 60–80 г сливочного масла, 5–6 небольших луковиц, 1 зубчик чеснока, 1 стакан сухого белого вина, 500 г грибов (особенно подходят лисички, рядовки, сыроежки), черный молотый перец, соль по вкусу.

Вымыть бараний окорок, посолить его и слегка натереть мукой.

Растопить сливочное масло в большой кастрюле для тушения и обжарить мясо со всех сторон.

Очистить лук и чеснок, мелко нарубить. Засыпать в ту же кастрюлю и обжарить до прозрачности; приправить перцем, влить вино. Тушить мясо под крышкой на слабом огне примерно 40 мин.

В это время быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать ломтиками. Слегка посыпать грибы мукой, положить в кастрюлю с мясом и тушить все вместе под крышкой еще 40 мин. Выложить мясо и грибы на блюдо. Оставшийся в кастрюле сок перемешать

венчиком, приправить солью и перцем. Залить мясо соком. Подается с зеленой фасолью.

Тирольские клецки с грибами

250 г грибов (особенно подходят лисички), 6 белых булочек (засохших), 3 яйца, 1 стакан молока, 1 маленькая луковица, 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка рубленой петрушки, мука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Нагреть духовку до температуры 200° С. Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать кусочками. Нарезать булочки кубиками, выложить на противень и обжаривать в духовке (на средней решетке) до золотистого цвета.

Затем смешать яйца с обжаренной булкой. Очистить лук и мелко нарубить. Разогреть масло и пассеровать лук.

Засыпать на ту же сковороду грибы и тушить до мягкости. Потом смешать их с яичной массой, приправить солью, перцем и оставить пропитываться примерно на 1 час.

Добавить в яичную массу с грибами муку, чтобы получилось тесто, и слепить клецки. Вскипятить воду, посолить, заложить клецки. Примерно через 2 мин убавить огонь и варить клецки до готовности (около 20 мин). Посыпать клецки петрушкой и подавать на стол.

Подается к блюдам из дичи.

Грибы под крабовым соусом

15 крупных грибов (особенно подходят луговые шампиньоны), 1 зубчик чеснока, 1/2 ч. ложки измельченного

корня имбиря, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сухого шерри, 150 г очищенных крабов, 1 ст. ложка крахмала, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, соль по вкусу.

Быстро, но тщательно промыть грибы и почистить их. Вскипятить немного воды в небольшой кастрюльке и варить грибы под крышкой примерно 15 мин. После этого грибы вынуть и поставить в теплое место.

Очистить чеснок и очень тонко нарезать. Разогреть растительное масло в сковороде и быстро обжарить имбирь и чеснок.

Добавить 1 неполный стакан воды, шерри, грибы, немного соли и варить до тех пор, пока не испарится вся жидкость.

В это время вскипятить в кастрюльке $^1/_2$ стакана воды, положить в кипяток крабов, залить соевый соус и кунжутное масло; варить крабов примерно 4 мин.

Развести крахмал в 2 ст. ложках воды, добавить к бульону и варить при помешивании до тех пор, пока он не загустеет.

Выложить грибы на блюдо и залить крабовым соусом. Подается с макаронными изделиями или рисом.

Телячья лопатка с грибами

1 $^1/_2$ кг телятины (лопатка без кости), 1 кг грибов (особенно подходят вешенки обыкновенные), 60 г орехового масла, 60 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана сухого белого вина, $^1/_2$ стакана мясного бульона, 1 пучок зелени (например, петрушка, базилик, эстрагон), 4 ст. ложки молотых лесных орехов, 140 г сливок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Растительное и сливочное масло разогреть в посуде с высокими бортиками. Вымыть телятину, нарезать крупными кусками и обжарить до образования румяной корочки.

Быстро, но тщательно промыть грибы, почистить и нарезать тонкими ломтиками. Положить в посуду с мясом нарезанные грибы, залить вино и мясной бульон, добавить зелень. Тушить под крышкой около 2 часов.

После этого вынуть зелень и добавить к грибам молотые орехи и сливки.

Варить все вместе без крышки примерно 30 мин. Готовое блюдо приправить перцем и солью.

Подается с отварными, тушеными овощами или отварным картофелем.

Грибное рагу с картофельной соломкой

На 4 порции: 750 г шампиньонов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 4 ягоды можжевельника, 2 бутона гвоздики, 8 зерен белого перца, 3 ст. ложки топленого масла, 1/3 стакана сухого белого вина, 125 г сметаны, 1 кг картофельной соломки (в вакуумной упаковке), 1 ст. ложка рубленой петрушки, соль по вкусу.

Грибы очистить, нарезать ломтиками, полить лимонным соком. Лук и чеснок очистить, мелко нарубить.

Пряности хорошо растолочь в ступке.

В кастрюле разогреть 1 ст. ложку топленого масла. Потушить в нем лук и чеснок на среднем огне.

Добавить грибы и хорошо их прожарить на сильном огне, помешивая. Залить грибы вином и сметаной, приправить солью и специями. Проварить на слабом огне, не накрывая крышкой.

Для картофельной соломки разогреть оставшееся топленое масло. Обжаривать в нем соломку со всех сторон до золотистого цвета примерно 5–7 мин. Посыпать рубленой петрушкой и подавать к грибам.

Кислая капуста с грибами и сметаной

800 г кислой капусты, 5–6 сушеных грибов, 250 г сметаны, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Сварить грибы в небольшом количестве воды. Капусту потушить, периодически подливая в нее полученный грибной бульон.

Когда капуста полностью размягчится, добавить предварительно нашинкованные грибы, посолить, влить сметану и все смешать с обжаренной на масле мукой. Смесь потушить под крышкой в течение 10–15 мин.

Гусь под грибным соусом

1 гусь, 300–400 г свежих белых грибов, 10–12 зерен душистого перца, 250 г сметаны, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, корень петрушки, сельдерея, соль по вкусу.

Подготовленного гуся разрубить на части, положить в кастрюлю и залить кипятком, чтобы куски были им только прикрыты. Добавить в кастрюлю нарубленные

грибы, коренья, соль, перец и варить на медленном огне до полной готовности. Гуся вынуть из кастрюли, а из оставшихся в ней 3–4 стаканов бульона сварить соус, добавив сметану и обжаренную муку.

Перед подачей положить куски гуся в соус и довести его до кипения.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 3

ЗАКУСКИ 5
САЛАТЫ 15
СУПЫ 21
ВТОРЫЕ БЛЮДА 31
Блюда со сковородки 31
Деликатесы из духовки 42
ТУШЕНЫЕ ГРИБЫ 56

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Редактор К. К. Алексеев
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
e-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении *обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо»* E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: *Компания «Канц-Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный), e-mail:* **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 21.02.2007
Формат 70x100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 7000 экз. Заказ №1390

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org
Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!
www.infanata.org